



## Semaine du 02 AU 06 Septembre, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PASTEQUE MELON TOMATES MOZZARELLA TERRINE DE LA FERME			SALADE COMPOSEE CHAMPIGNONS A LA GRECQUE CHOUX ROUGE VINAIGRETTE VERRINE DE CONCOMBRES	
SAUTE DE VEAU MARENGO LOCAL STEAK HACHE DE BŒUF	CUISSE DE POULET DES DOMBES BOULETTES DE BŒUF		OMELETTE DEMI LUNE CARBONARA MAISON	ROTI DE PORC DE LA FERME POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
RIZ HARICOTS VERTS PERSILLES	SEMOULE PIPERADE DE LEGUMES FRAIS		SPAGHETTIS COURGETTES AU TANDORI	POMMES RISSOLEES COTES DE BLETTE TOMATEES
BUFFET DE FROMAGES BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE FROMAGES BUFFET DE YAOURTS			BUFFET DE FROMAGES BUFFET DE YAOURTS
	FRUITS ROULE A LA FRAISE LIEGEOIS MOUSSE COCO		FRUITS GATEAU MAISON ILE FLOTANTE ANANAS AU SIROP	FRUIT FEUILLETE PEPITES DE CHOCOLAT COMPOTE TARTELETTES AUX FRUITS MAION
<b>Produit locaux</b>	<b>Le produit maison</b>	<b>La selection du chef</b>	<b>Produit Bio</b>	<b>Produit frais</b>



## Semaine du 09 AU 13 Septembre chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COESLAW MAISON			CHOUX FLEUR VINAIGRETTE	
MACEDOINE DE LEGUMES			TOMATES THON MAIS	
SALADE VERTE			TERRINE DE LEGUMES	
POMELOS			GASPACHO MAISON	
NAVARIN D AGNEAU LOCAL	BŒUF BRAISE CHAROLLAIS		SAUTE DE PORC LOCAL	POISSON FRAIS CITRONNE
ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	PALETTE DE PORC A LA DIABLE		QUENELLES NATURE DES DOMBES	CHIPOLATAS DE LA FERME
PENNE	EBLY		BOULGOUR	PUREE MAISON
RATATOUILLE FRAICHE	CAROTTES FRAICHES VICHY		AUBERGINE GRILLEES	GRATIN DE BROCOLIS
BUFFET DE FROMAGES	BUFFET DE FROMAGES			BUFFET DE FROMAGES
BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE YAOURTS			BUFFET DE YAOURTS
	FRUITS		FRUITS	FRUIT
	MOUSSE AU CHOCOLAT		BROWNIES	TARTE AUX POMMES
	FLAN VANILLE		SMOOTHIES FRUITS	COMPOTE
	SALADE DE FRUITS		RIZ AU LAIT	POIRES AU CHOCOLAT
Produit locaux	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	Produit frais



## Semaine du 16 au 20 Septembre, le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CAROTTES RAPEES			SALADE VITAMINEE	
TABOULE MAISON			SALADE COMPOSEE	
SALADE VERTE PETITS CROUTONS			CHOUX ROUGE PETITS LARDONS	
ENDIVES DES D EMMENTAL			CHOUX ROUGE VINAIGRETTE	
EMINCE VOLAILLE LOCAL A LA CREME	OSSO BUCCO DE DINDE		MOUSSAKA MAISON	POISSON FRAIS ET HERBES PROVENCALES
BLANQUETTE DE FRUITS DE MER	NUGGETS DE POULET DES DOMBES		MOUSSAKA VEGETARIENNE	SAUCISSES DE FRANCKFORT
RIZ	FARFALLES		POMME GRENAILLES LOCALES	LENTILLES
CHAMPIGNONS FRAIS	TOMATES A LA PROVENCALE		LEGUMES MOUSSAKA	CHOUX VERT FRAIS
BUFFET DE FROMAGES	BUFFET DE FROMAGES			BUFFET DE FROMAGES
BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE YAOURTS			BUFFET DE YAOURTS
	FRUITS		FRUITS	FRUITS
	ECLAIRS A LA VANILLE		ROULE CHOCOLAT	CHOUX PATISSIER MAISON
	TARTELETTES AU CHOCOLAT		FLAN PATISSIER	FLAN A LA PISTACHE
	COMPOTE		PECHE AU SIROP	COMPOTE
<b>Produit locaux</b>	<b>Le produit maison</b>	<b>La selection du chef</b>	<b>Produit Bio</b>	<b>Produit frais</b>



## Semaine du 23 AU 27 SEPTEMBRE le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HOUMOUS MAISON			SAUCISSON DE LA FERME	
CHOUX CHINOIS			HARICOTS ROUGE MAIS POIVRONS	
PIEMONTAISE MAISON			CONCOMBRE SAUCE BLANCHE	
SALADE VERTE			SALADE COMPOSEE	
BLANQUETTE DE VEAU CHAROLLAIS	CARBONADE DE BŒUF CHAROLLAIS		ROTI DE PORC DE LA FERME	POISSON FRAIS SAUCE OSEILLE
BOULETTES DE BŒUF TOMATEES	JAMBON A LA PROVENCALE		BATONNETS DE POISSON PANES	CHAUSSON BOLOGNAISE
SPAGHETTIS	HARICOTS BLANCS TOMATES		FRITES	SEMOULE
CAROTTES FRAICHES	GRATIN DE CHOUX FLEURS		POEELE DE PETITS LEGUMES	EPINARDS A LA CREME
BUFFET DE FROMAGES	BUFFET DE FROMAGES			BUFFET DE FROMAGES
BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE YAOURTS			BUFFET DE YAOURTS
	FRUITS		FRUITS	FRUITS
	COMPOTE		POMME AU FOUR	MOUSSE A LA FRAISE
	GATEAU MAISON		GAUFRE AU SUCRE	CREME CARAMEL
	FLAN AU CHOCOLAT		BANANES AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS
<b>Produit locaux</b>	<b>Le produit maison</b>	<b>La selection du chef</b>	<b>Produit Bio</b>	<b>Produit frais</b>



## Semaine du 30 AU 04 OCTOBRE, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TABOULE MAISON			HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	
SALADE COMPOSEE			CŒURS DE PALMIERS THON MAIS	
MORTADELLE CORNICHONS			BETTRAVES VINAIGRETTE	
COLESLAW MAISON			SALADE COMPOSEE	
CUISSE DE POULET DES DOMBES	SAUTE DE VEAU LOCAL MARENGO		CERVELAS SAVOYARD	FILET DE POISSON FRAIS CITRONNE
BLANQUETTE DE FRUITS DE MER	EMINCE DE KEBAB HALLAL		CREPES AU FROMAGE	PAUPIETTE DE DINDE ET SON JUS
FARFALLES	POTATOES MAISON		FLAGEOLETS	RIZ
CHAMPIGNONS FRAIS	TOMATES PROVENCALES		POTIMARRON CAMELISES	FONDUE DE POIREAUX
BUFFET DE FROMAGES	BUFFET DE FROMAGES			BUFFET DE FROMAGES
BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE YAOURTS			BUFFET DE YAOURTS
	FRUITS		FRUITS	FRUITS
	FEUILLETE AUX PEPITES DE CHOCOLAT		ILE FLOTANTE	BEIGNET AU CHOCOLAT
	ANANAS CAMELISES CHANTILLY		MOUSSE AU PRALIN	SALADE DE FRUITS MENTHE FRAICHE
	LIEGEOIS		FROMAGE BLANC SUCRE MUESLY	CREME BRULEE
<b>Produit locaux</b>	<b>Le produit maison</b>	<b>La selection du chef</b>	<b>Produit Bio</b>	<b>Produit frais</b>